



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL G.CD.MX.", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LICENCIADO MANUEL FERNANDO LORÍA DE REGIL, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL, EL CIUDADANO ARTURO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

I. DECLARA "EL G.CD.MX.", POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE LEGAL QUE:

- I.1.- ES UNA DEPENDENCIA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 15 FRACCIÓN VII, 16 FRACCIÓN IV, 17 Y 29 DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL; 5º, FRACCIÓN IV Y ARTÍCULO 7 FRACCIÓN VII, DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL Y 24 DE LA LEY DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL, QUE DENTRO DE SUS ATRIBUCIONES, TIENE LAS DE ORGANIZAR, OPERAR Y SUPERVISAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUBRIDAD GENERAL.
- I.2.- SU REPRESENTANTE FUE DESIGNADO DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE SALUD, POR EL OFICIAL MAYOR DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL.
- I.3.- TIENE ATRIBUCIONES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN EL PUNTO PRIMERO DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS DIRECTORES GENERALES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.
- I.4.- SU REPRESENTADO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES BAJO EL NÚMERO GDF-971205-4NA.
- I.5.- EL DOMICILIO DE SU REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE UBICA EN EL INMUEBLE MARCADO CON EL NÚMERO 23 DE LA CALLE DE ALTADENA, NOVENO PISO, COLONIA NÁPOLES, DELEGACIÓN BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03810, CIUDAD DE MÉXICO.
- I.6.- ENTRE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS QUE SE ADSCRIBEN A LA SECRETARÍA DE SALUD SE ENCUENTRA LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, LA CUAL EN COORDINACIÓN CON LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN, A TRAVÉS DE LA RED HOSPITALARIA, SERÁN LAS RESPONSABLES DE CONTROLAR, SUPERVISAR Y EVALUAR EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.
- I.7.- LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS, LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), MISMA QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADA CONFORME A LAS REQUISICIONES NÚMEROS 025/2016, 026/2016, 027/2016, 032/2016, 033/2016 Y 034/2016.

RAGG/OVP/rgr

Página 1 de 21



SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Administración
Dirección de Recursos Materiales
Altadena N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 110



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

- I.8.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVAN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, MISMO QUE AFECTA LA PARTIDA PRESUPUESTAL **2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS"**, DE ACUERDO CON LOS OFICIOS DE AUTORIZACIÓN DE SUFICIENCIAS PRESUPUESTALES NÚMEROS UDPSO/0964/2016 Y UDPSO/0965/2016 DE FECHA 14 DE OCTUBRE DE 2016, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.9.- EL PRESENTE CONTRATO DERIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 43 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 37, 55 Y 56 DE SU REGLAMENTO INTERIOR Y PREVIO REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO **30001122-004-16** PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN VIRTUD DE QUE, OFRECE LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE PRESUPUESTO, QUE PERMITE EVITAR COSTOS ADICIONALES A "EL G.CD.MX."
- I.10.- EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51 DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL, DISPONE QUE LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES EN NINGÚN CASO CONTRATARÁN OBRA PÚBLICA, ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS, NI OTORGARÁN LAS FIGURAS A QUE SE REFIERE LA LEY DEL RÉGIMEN PATRIMONIAL Y DEL SERVICIO PÚBLICO, CON PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE NO SE ENCUENTREN AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES.
- I.11.- EN TODOS LOS PROCESOS DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DE CONTRATOS, O EN LA DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE SANCIONES, ESTÁ PROHIBIDA CUALQUIER FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN Y OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA.
- II.- DECLARA "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE COMÚN QUE:**
- II.1.- ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, COMO SE ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 80,294 DE FECHA 21 DE AGOSTO DE 1981, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO DIECIOCHO DEL DISTRITO FEDERAL, LICENCIADO ALEJANDRO GONZÁLEZ POLO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 41639 DE FECHA 2 DE OCTUBRE DE 1981.
- II.2.- SU REPRESENTANTE LEGAL SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL ENTONCES INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL CON FOLIO 0000125155628 Y ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 10,994 DE FECHA 05 DE JUNIO DE 2014, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO CIENTO SIETE DEL ESTADO DE MÉXICO, LICENCIADA ROSA MARÍA REED PADILLA, MISMAS QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
- II.3.- "EL PROVEEDOR", CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA, CLÁUSULA ESTATUTARIA, DONDE RIGE SU ACTUACIÓN TIENE POR OBJETO: LA COMPRA, VENTA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, CONSIGNACIÓN Y EN GENERAL LA REALIZACIÓN DE CUALQUIER ACTO DE



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

COMERCIO RELACIONADO CON CARNES EN TODAS SUS PRESENTACIONES, JAMONES, TOCINO, ARTÍCULOS DE SALCHICHONERÍA, PESCADOS Y MARISCOS; AVES, PRODUCTOS LÁCTEOS Y QUESOS; HARINAS Y PAN DE TODAS SUS FORMAS Y PRESENTACIONES, CONSERVAS Y LATERIA EN GENERAL; VINOS, CERVEZAS, LICORES Y BEBIDAS CON CONTENIDO ALCOHÓLICO; ESPECIES; FRUTAS, VERDURAS Y LEGUMBRES EN TODAS SUS PRESENTACIONES Y ESTADOS; ABARROTES EN GENERAL Y SUMINISTROS DE LIMPIEZA, ASÍ COMO TODOS LOS SIMILARES O DERIVADOS DE LOS MISMOS; INCLUYENDO LA CONSOLIDACIÓN DE ESTOS EN CANASTAS; CAJAS Y OTRAS PRESENTACIONES PARA TODO TIPO DE REGALOS, O AQUELLAS PRESENTACIONES QUE REQUIERAN SUS CLIENTES.

II.4.- TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO LEGAL Y FISCAL EN EL INMUEBLE UBICADO EN: **CALLE LAGO ZÚRICH NÚMERO 519, COLONIA FRANCISCO I. MADERO, DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO, C.P. 11480, CIUDAD DE MÉXICO.**

II.5.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAJO EL NÚMERO: **COS-850425-822.**

POR PARTE DE LA PERSONA MORAL SERVICIOS CORPORATIVOS KL, S.A. DE C.V.

II.6.- ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, BAJO LA DENOMINACIÓN "SERVICIOS CORPORATIVOS KL", S.A. DE C.V., COMO SE ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 7,810, EN NAUCALPAN DE JUÁREZ ESTADO DE MÉXICO, DE FECHA 25 DE JULIO DE 2007, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO DE LA NOTARIA NÚMERO 107 DEL ESTADO DE MÉXICO LICENCIADA ROSA MARÍA REED PADILLA, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO DEL DISTRITO FEDERAL, CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 80,222 DE FECHA 08 DE NOVIEMBRE DE 2007.

II.7.- SU APODERADO GENERAL SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON FOLIO IDMEX1374133916 Y ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 9,805 DE FECHA 30 DE NOVIEMBRE DE 2011, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO CIENTO SIETE DEL ESTADO DE MÉXICO, LICENCIADA ROSA MARÍA REED PADILLA, MISMAS QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

II.8.- "EL PROVEEDOR", CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA EN SU CLÁUSULA ESTATUTARIA, DONDE RIGE SU ACTUACIÓN TIENE POR OBJETO: LA REALIZACIÓN Y PRESTACIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA, ASESORÍA PROFESIONAL, CONSULTA Y EN GENERAL TODO TIPO DE SERVICIOS PROFESIONALES, ADMINISTRATIVOS, EJECUTIVOS Y TÉCNICOS A PARTICULARES, SEAN PERSONAS FÍSICAS O MORALES, NACIONALES O EXTRANJERAS, DENTRO O FUERA DEL TERRITORIO NACIONAL.

II.9.- TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO LEGAL Y FISCAL EN EL INMUEBLES UBICADO EN: **AVENIDA LOMAS DE SÓTELO NÚMERO 1094 PISO 1 OFICINA 101 COLONIA LOMA HERMOSA DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO CÓDIGO POSTAL 11200 CIUDAD DE MÉXICO.**

II.10.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAKO EL NÚMERO: **SCK-070810-D19.**

LOS REPRESENTANTES DE AMBAS EMPRESAS MANIFIESTAN QUE:

II.11.- CELEBRARON UN CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA CON LA FINALIDAD DE PRESENTAR UNA OFERTA QUE CUMPLA CON LOS TÉRMINOS CONDICIONES Y REQUISITOS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO **30001122-004-16** PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

AAGG/OVP/rgr





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

CONFORME AL PÁRRAFO QUE ANTECEDE "**LAS PARTES**" ACEPTAN EXPRESAMENTE EN DESIGNAR COMO REPRESENTANTE COMÚN A LA PERSONA MORAL **LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.**, POR MEDIO DE SU REPRESENTANTE LEGAL EL C. ARTURO ENRIQUEZ RODRIGUEZ A TRAVÉS DEL CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA OTORGÁNDOLE PODER AMPLIO Y SUFICIENTE, PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS EN EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 30001122-004-16, ASÍ COMO SUSCRIBIR DICHAS PROPOSICIONES.

- II.12.- MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ÉL, LOS SOCIOS DE SUS REPRESENTADAS; LOS MIEMBROS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MISMA, SUS APODERADOS Y REPRESENTANTES LEGALES Y EL PERSONAL QUE LABORA AL SERVICIO DE AQUELLA, ASÍ COMO LOS CÓNYUGES DE TODOS ELLOS NO TIENEN LAZOS DE CONSANGUINIDAD NI DE AFINIDAD HASTA EL CUARTO GRADO, CON PERSONA ALGUNA QUE LABORE EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

ASIMISMO DECLARAN, QUE ELLOS, LAS PERSONAS Y FUNCIONARIOS DE SU REPRESENTADA ANTES MENCIONADOS TAMPOCO TIENEN RELACIONES DE CARÁCTER COMERCIAL CON EL PERSONAL DE "**EL G.CD.MX.**", ANTES SEÑALADO; NI SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 47, FRACCIÓN XXIII, DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS Y 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE NO SE ENCUENTRA INHABILITADO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS, PARA CELEBRAR O AUTORIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

POR LO TANTO, ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE QUE RESULTE FALSA LA MANIFESTACIÓN ANTES MENCIONADA, O QUE DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE INCURRA EN TALES SUPUESTOS Y EN CONSECUENCIA SE CONTRAVENGAN LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO SERÁ NULO DE PLENO DERECHO, PREVIA DETERMINACIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL O ADMINISTRATIVA EN FUNCIONES JURISDICCIONALES, DE CONFORMIDAD CON EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 13 DE LA CITADA LEY.

- II.13.- CUENTAN CON LA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA, EQUIPOS, CONOCIMIENTOS, EXPERIENCIA, PERSONAL CAPACITADO, HERRAMIENTAS, MAQUINARIA, MATERIALES Y LA INFRAESTRUCTURA NECESARIA Y SUFICIENTE PARA CUMPLIR CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LOS RECURSOS FINANCIEROS, HUMANOS Y MATERIALES, ASÍ COMO CON LA ORGANIZACIÓN PARA CELEBRARLO Y LOS PONE A DISPOSICIÓN DE "**EL G.CD.MX.**" EN CUALQUIER MOMENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS MISMOS.
- II.14.- CONOCEN EL CONTENIDO Y LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN: **A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO; Y B) EL CONTENIDO DEL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECTORIO DE HOSPITALES)** ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.
- II.15.- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, ES DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO), DE CONFORMIDAD CON LO MANIFESTADO EN EL ESCRITO REMITIDO POR "**EL PROVEEDOR**", PRESENTADO EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MISMO QUE SE TIENE POR REPRODUCIDO COMO SI SE INSERTASE A LA LETRA Y FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTE INSTRUMENTO.

AGG/OVP/rg





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

II.16.- MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE SU REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA SUJETA AL PAGO DE SUS IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, POR ENCONTRARSE SU DOMICILIO EN ARRENDAMIENTO EN LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON SU ESCRITO, PRESENTADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS).

III.- **DECLARACIÓN CONJUNTA DE LAS PARTES, A TRAVÉS DE SUS RESPECTIVOS REPRESENTANTES LEGALES QUE:**

- III.1.- A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE HA TENIDO A LA VISTA LA DOCUMENTACIÓN QUE SE SEÑALA EN LAS DECLARACIONES QUE ANTECEDEN.
- III.2.- SE RECONOCEN MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD JURÍDICA CON QUE SE OSTENTAN Y CON LA QUE ACUDEN A LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y CUENTAN CON PLENA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA CONTRATAR.
- III.3.- EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE REGULA POR LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, Y MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO EXISTE DOLO, LESIÓN NI MALA FE, Y QUE LO CELEBRAN DE ACUERDO A SU LIBRE VOLUNTAD.

LEÍDAS QUE FUERON LAS ANTERIORES DECLARACIONES POR LAS PARTES, LAS RATIFICAN, Y EXPRESAN SU CONSENTIMIENTO PARA OBLIGARSE EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y EN LO NO PREVISTO SE ESTARÁN A LO DISPUESTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU REGLAMENTO, EN LA NORMATIVIDAD QUE PARA REGULAR ESTE TIPO DE ACTOS Y CONTRATOS EMANE DE AUTORIDAD COMPETENTE, ASÍ COMO EN LOS DOCUMENTOS MENCIONADOS EN LA DECLARACIÓN II. 8 DE ESTE INSTRUMENTO.

EN MÉRITO DE LO EXPUESTO, LAS PARTES SE SOMETEN A LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- **OBJETO.**

"EL PROVEEDOR" POR VIRTUD DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO VENDE A FAVOR DE "EL G.CD.MX." Y ÉSTE ADQUIERE LOS BIENES CONSISTENTES EN **ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNE Y EMBUTIDOS)**, CUYA DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS, SE ESTABLECEN EN EL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, QUE DEBIDAMENTE FIRMADOS POR LAS PARTES, FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LOS CUALES SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA; EN CONTRAPRESTACIÓN "EL G.CD.MX." SE OBLIGA A PAGAR A "EL PROVEEDOR" EL MONTO MÁXIMO QUE SE ESTABLECE EN LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN PARA LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ÉSTE INSTRUMENTO, A CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN: **A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGulan LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO; Y B) EL CONTENIDO DEL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA.



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

"EL G.CD.MX." DENTRO DE SU PRESUPUESTO APROBADO Y DISPONIBLE PODRÁ ACORDAR CON "EL PROVEEDOR" UN INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS BIENES SOLICITADOS MEDIANTE MODIFICACIONES AL CONTRATO VIGENTE, SIEMPRE Y CUANDO EL MONTO MÁXIMO DE LAS MODIFICACIONES NO REBASAN EN SU CONJUNTO EL **25% (VEINTICINCO POR CIENTO)** DEL VALOR MÁXIMO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SE ENCUENTREN EN EL MISMO EJERCICIO PRESUPUESTAL Y QUE EL PRECIO Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS BIENES SEAN IGUAL AL INICIALMENTE PACTADO, DEBIÉNDOSE AJUSTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 65 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

SEGUNDA.- PRECIO.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE CELEBRA EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y QUE LA OBLIGACIÓN DE PAGO A CARGO DE "EL G.CD.MX." ES ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS; POR LO TANTO, EL MONTO **MÍNIMO** A EJERCER ES DE: **\$433,364.36** (CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS 36/100 M.N.) Y HASTA UN IMPORTE **MÁXIMO** A EJERCER **\$4'333,643.58** (CUATRO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS 58/100 M.N.), INCLUYENDO EL 0% (CERO POR CIENTO) POR CONCEPTO DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, CONFORME CON LO SIGUIENTE:

REQUISICIÓN NÚMERO: 025-2016, 026-2016 Y 027-2016
UDPSO-0964-2016

Partida	Descripción	Mínimo	Máximo
3	Carnes	\$3,611.28	\$37,430.89
4	Embutidos	\$977.82	\$9,927.06
5	Lácteos	\$1,727.21	\$17,454.23
TOTAL		\$6,316.31	\$64,812.18

REQUISICIÓN NÚMERO: 032-2016, 033-2016 Y 034-2016
UDPSO-0965-2016 SEGURO POPULAR

Partida	Descripción	Mínimo	Máximo
3	Carnes	\$305,390.90	\$3,054,555.94
4	Embutidos	\$44,001.85	\$438,688.69
5	Lácteos	\$77,616.56	\$775,586.77
TOTAL		\$427,009.31	\$4,268,831.40

CARNES EN GENERAL

CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
ALI-CAR-001	BISTEC DE RES	KILO	\$193.81
ALI-CAR-002	MACIZA DE RES	KILO	\$175.00
ALI-CAR-003	MOLIDA DE RES	KILO	\$141.78
ALI-CAR-004	FALDA DE RES	KILO	\$172.59
ALI-CAR-005	CUETE DE RES	KILO	\$172.77
ALI-CAR-006	PANCITA DE RES	KILO	\$69.32
ALI-CAR-007	MACIZA DE CERDO	KILO	\$140.97
ALI-CAR-008	MOLIDA DE CERDO	KILO	\$107.21



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
ALI-CAR-009	CHULETA DE CERDO	KILO	\$147.15
ALI-CAR-010	CHICHARRÓN	KILO	\$184.50
ALI-CAR-011	PIERNA DE CERDO	KILO	\$140.97
ALI-CAR-012	MUSLO DE POLLO	KILO	\$75.05
ALI-CAR-013	PECHUGA DE POLLO	KILO	\$106.13
ALI-CAR-022	FILETE DE PESCADO	KILO	\$232.23
ALI-CAR-015	ALMEJA CAMPECHE	KILO	\$50.24

EMBUTIDOS

CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	DE MARCA	PRECIO UNITARIO
ALI-CAR-016	CHORIZO	KILO	MURGATI	\$119.83
ALI-CAR-023	JAMÓN DE PAVO	KILO	MURGATI	\$153.75
ALI-CAR-018	MORTADELA	KILO	MURGATI	\$71.65
ALI-CAR-0128	SALCHICHA DE PAVO	KILO	MURGATI	\$69.69
ALI-CAR-020	TOCINO	KILO	MURGATI	\$161.08

LÁCTEOS

CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	DE MARCA	PRECIO UNITARIO
ALI-LAC-001	CREMA	LITRO	LYNCOTT	\$117.02
ALI-LAC-002	MANTEQUILLA SIN SAL	KILO	GLORIA	\$147.80
ALI-LAC-003	QUESO AMARILLO	KILO	LYNCOTT	\$186.41
ALI-LAC-004	QUESO PANELA	KILO	LYNCOTT	\$143.52
ALI-LAC-005	QUESO CHIHUAHUA	KILO	ALPURA	\$207.72
ALI-LAC-008	YOGHURT INDIVIDUAL DE SABORES	PIEZA	YOPLAIT	\$6.19
ALI-LAC-009	YOGHURT LIGTH	LITRO	YOPLAIT	\$40.80
ALI-LAC-0125	PRODUCTO LÁCTOBASILOS	PIEZA	YAKULT	\$9.02
ALI-LAC-0125	PRODUCTO LÁCTOBASILOS AZUCAR	SIN PIEZA	YAKULT	\$12.29
ALI-LAC-007	HUEVO FRESCO	KILO	BACHOCO	\$46.63

INDEPENDIENTEMENTE DEL MONTO MÁXIMO PACTADO, **"EL PROVEEDOR"** CONVIENE QUE ÚNICAMENTE SE LE PAGARÁN AQUELLOS BIENES ENTREGADOS, SIEMPRE Y CUANDO NO REBASE EL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

LOS PRECIOS UNITARIOS DEL BIEN OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SON NETOS, MISMOS QUE POR SU PROPIA NATURALEZA SE ENTENDERÁN FIJOS Y POR LO TANTO NO PODRÁN SER AUMENTADOS POR NINGÚN CONCEPTO DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE INSTRUMENTO, ES DECIR, EN DICHOS PRECIOS QUEDÁN INCLUIDOS TODOS LOS GASTOS QUE **"EL PROVEEDOR"**, TUVIERA QUE EROGAR, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS Y TODOS LOS DEMÁS QUE SE GENEREN; POR LO QUE, NO PODRÁN REPERCUTIRLOS A **"EL G.CD.MX."**, BAJO NINGÚN CONCEPTO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL PRIMER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 62 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y LA FRACCIÓN XII DEL ARTÍCULO 56 DE SU REGLAMENTO.

"EL PROVEEDOR", SERÁ RESPONSABLE DEL PAGO DE TODOS LOS IMPUESTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN MEXICANA VIGENTE AL MOMENTO DE LA ENTREGA, ASÍ COMO DE LOS GASTOS DE



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

TRASLADO DE LOS BIENES HASTA LA RESPECTIVA ENTREGA A "EL G.CD.MX.", INCLUYENDO LOS SEGUROS CORRESPONDIENTES.

TERCERA.- PAGO.

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL IMPORTE DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SERÁ LIQUIDADO A "EL PROVEEDOR", DENTRO DE LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ENTREGADAS QUE SE ENCUENTRAN DESCRITAS EN EL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, UNA VEZ ACEPTADA LA FACTURA SE EXPEDIRÁ EL CONTRA RÉCIBO CORRESPONDIENTE EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LAS FACTURAS DEBERÁN PRESENTARSE PARA SU PAGO CON EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO DESGLOSADO Y DEBERÁ VENIR A NOMBRE DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL / SECRETARÍA DE SALUD, R.F.C. GDF9712054NA, DOMICILIO FISCAL: PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO ÁREA 1, DISTRITO FEDERAL, C.P. 06000.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" PRESENTE PARA SU PAGO COMPROBANTES FISCALES DIGITALES (CFDI) SU EXPEDICIÓN SE REGISTRARÁ POR LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, SU REGLAMENTO, LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL VIGENTE Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES.

"EL PROVEEDOR" PARA EL INICIO DE TRÁMITE DE PAGO DEBERÁ ENTREGAR EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO UNA IMPRESIÓN DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI) ACOMPAÑADA DE LA DOCUMENTACIÓN QUE COMPRUEBE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

EL PAGO SE EFECTUARÁ MEDIANTE CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA A FAVOR DE "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, PARA LO CUAL "EL PROVEEDOR" REQUISITARÁ EL FORMATO DE CAPTURA DE CUENTAS BANCARIAS DE BENEFICIARIOS EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

EL PAGO SE REALIZARÁ EN MONEDA NACIONAL, ESTABLECIÉNDOSE QUE EL PRECIO UNITARIO DE LOS BIENES SERÁ FIJO CONFORME AL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, HASTA LA ENTREGA TOTAL DE LOS MISMOS Y NO ESTARÁ SUJETO A ESCALACIÓN ALGUNA DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

CUARTA.- PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE EXISTIR PAGOS EN EXCESO A FAVOR DE "EL PROVEEDOR", ÉSTE SE OBLIGA A REINTEGRAR INMEDIATAMENTE A "EL G.CD.MX." LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO, MÁS SUS RESPECTIVOS INTERESES, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 64 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 56 FRACCIÓN XV, DE SU REGLAMENTO.

QUINTA.- LUGAR Y ENTREGA DE LOS BIENES.

ASAGG/OVR/rgf





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CONFORME AL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECTORIO DE HOSPITALES)** EN UN HORARIO DE 07:00 A 11:00 HORAS.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CONFORME A LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN LOS PEDIDOS MENSUALES, EMITIDOS POR LAS UNIDADES HOSPITALARIAS A TRAVÉS DEL ÁREA QUE DESIGNE LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ REVISADA POR PERSONAL AUTORIZADO DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, QUIEN VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, LOS BIENES NO SERÁN RECIBIDOS EN CASO DE QUE NO CUMPLAN CON LO ESTABLECIDO EN **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, SIN DETRIMENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGA ACREEDOR **"EL PROVEEDOR"**.

AL MOMENTO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES ADQUIRIDOS, **"EL PROVEEDOR"**, SE OBLIGA A ENTREGARLOS LIBRE A BORDO DESTINO (LAB), CON LOS DERECHOS E IMPUESTOS PAGADOS Y LIBRE DE TODO CARGO O GRAVAMEN.

ASIMISMO, PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, **"EL PROVEEDOR"** DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES

1. **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A REALIZAR LA ENTREGA EN CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE QUE CORRESPONDA A LOS BIENES QUE ENTREGARÁ A **"EL G.CD.MX."**, CUMPLIENDO CON LAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE SALUD, Y LAS **NOM-030-ZOO-1995** ESPECIFICACIONES Y PROCEDIMIENTOS PARA LA VERIFICACIÓN DE CARNE, **NOM-251-SSAI-2009**, REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVARSE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS, **NOM-027-SSAI-1993**, BIENES Y SERVICIOS PRODUCTOS DE LA PESCA, PESCADOS FRESCOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS, ESPECIFICACIONES SANITARIAS, **NOM-121-SSAI-1994**, ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LOS QUESOS FRESCOS, MADUROS Y PROCESADOS, **NOM-110-SSAI**, PREPARACIÓN Y DILUCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS PARA SU ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO, **NOM-185-SSAI-2002**, ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LA MANTEQUILLA, CREMAS, PRODUCTOS LÁCTEOS CONDENSADO AZUCARADO, PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y ACIDIFICADOS Y DULCES A BASE DE LECHE, **NOM-184-SSAI-2002**, PRODUCTOS Y SERVICIOS, LECHE, FORMULAS LÁCTEAS Y PRODUCTOS LÁCTEOS COMESTIBLES, **NOM-130-SSAI-1995**, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS SOBRE ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO, **NOM-051-SCFI-1994**, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETAS.
2. EL TRANSPORTE DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y TENER REFRIGERADOR CON TERMOKIN SELLADO HERMÉTICAMENTE Y CONTAR CON LOGOTIPO DE LA EMPRESA.
3. LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE EN BOLSAS DE POLIÉTILENO DESECHABLES LIMPIAS, CHAROLAS DESECHABLES LIMPIAS, LAS CAJAS DE ESTIBA LIMPIAS Y RESISTENTES, LIBRES DE CUALQUIER TIPO DE FAUNA NOCIVA, CON TEMPERATURA ADECUADA.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ REVISADA POR PERSONAL AUTORIZADO DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, QUIEN VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y LOS RECHAZARÁN SI NO CUMPLEN CON LO



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

ESTABLECIDO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, SIN DETRIMENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGA ACREEDOR **"EL PROVEEDOR"**.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE **"EL G.CD.MX."** PUEDE CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, A OTROS DOMICILIOS DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIN CARGO ALGUNO PARA **"EL G.CD.MX."**, PREVIA NOTIFICACIÓN QUE HAGA A **"EL PROVEEDOR"**, AL ÁREA DE COORDINACIÓN DE DIETOLOGÍA DE LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** DE LA SECRETARÍA DE SALUD.

SEXTA.-

PRUEBAS DE CALIDAD

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE UNA VEZ QUE HAYAN SIDO ENTREGADOS LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, **"EL G.CD.MX."**, PODRÁ REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD A LOS MISMOS, EN UN LABORATORIO ELEGIDO LIBREMENTE POR **"EL G.CD.MX."**, DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, EL COSTO DE LAS PRUEBAS SERÁ CUBIERTO POR **"EL PROVEEDOR"** Y SE PRACTICARÁN SOBRE LOS BIENES ENTREGADOS LAS MUESTRAS REQUERIDAS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS SERÁN REPUESTAS POR **"EL PROVEEDOR"**, SIN COSTO ALGUNO PARA **"EL G.CD.MX."**.

"EL G.CD.MX.", PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CORRESPONDIENTE, CUANDO DE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS SE DESPRENDA QUE LOS BIENES NO CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS.

LA EVALUACIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ REALIZADO A TRAVÉS DEL PERSONAL DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DESIGNADO POR LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA CÉDULA DE VERIFICACIÓN.

SÉPTIMA.-

REVISIÓN Y SUPERVISIÓN.

LOS BIENES QUE PROPORCIONE **"EL PROVEEDOR"** SERÁN REVISADOS POR PERSONAL AUTORIZADO DE LAS **UNIDADES HOSPITALARIAS** DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** DE **"EL G.CD.MX."**, CON EL OBJETO DE VERIFICAR EL CONTROL, CALIDAD, CUMPLIMIENTO Y AVANCE EN LA ENTREGA DEL BIEN OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

DURANTE LA ENTREGA Y/O DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA, PROCEDERÁ A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR **"EL PROVEEDOR"**, QUE SE ENCUENTRE VISIBLEMENTE DEFECTUOSO O INCOMPLETO O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SUS ANEXOS.

LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DEL RECHAZO CORRERÁN A CARGO DE **"EL PROVEEDOR"** LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE CONCLUYA LA ENTREGA DE LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

OCTAVA.-

RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR.

AAGG/OM/rgr



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

"EL PROVEEDOR" ES EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO; POR LO TANTO, PARA EL CASO QUE DURANTE EL DESARROLLO DEL MISMO EL PERSONAL A SU CARGO LLEGARE A INCURRIR EN RESPONSABILIDAD POR DOLO, ERROR Y/O IMPERICIA, **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ RESPONDER Y RESARCIR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS A **"EL G.CD.MX."** O A TERCEROS, Y EN ESTE ÚLTIMO CASO DEBIENDO EXIMIR A **"EL G.CD.MX."** DE CUALQUIER RECLAMACIÓN POR TAL CONCEPTO.

NOVENA.

REQUERIMIENTOS Y OBLIGACIONES POR PARTE DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y MALA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO POR CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA EN LOS TÉRMINOS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DURANTE Y POSTERIORMENTE A LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LOS BIENES DEBERÁN TENER UNA CADUCIDAD MÍNIMA DE 12 HORAS POSTERIORES A LA ENTREGA CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA. NO SE RECIBIRÁ NINGÚN BIEN QUE NO TENGA ESPECIFICADA LA FECHA DE CADUCIDAD LA DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES SE REALIZARÁ DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES A LA RECEPCIÓN EN LA UNIDAD HOSPITALARIA, PREVIA NOTIFICACIÓN A **"EL PROVEEDOR"**. LA JEFATURA DE DIETOLOGÍA O EN SU CASO EL ENCARGADO, DE LA UNIDAD HOSPITALARIA DONDE SE REALICE LA ENTREGA, SERÁ QUIEN NOTIFIQUE A **"EL PROVEEDOR"** LAS DEVOLUCIONES, PARA QUE SE TOMEN LAS MEDIDAS CONDUCTENTES.

EL 100% DE LOS BIENES DEVUELTOS CONFORME AL NUMERAL ANTERIOR DEBERÁ SER REPUESTO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"**; DURANTE LAS SIGUIENTES 24 HORAS POSTERIORES A LA FECHA EN QUE RECIBA POR ESCRITO LA NOTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE, SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA **"EL G.CD.MX."**.

"EL PROVEEDOR", QUEDARÁ OBLIGADO A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y LA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA, EN LOS TÉRMINOS DEL CONTRATO, POR LO QUE UNA VEZ RECIBIDOS LOS BIENES, **"EL G.CD.MX."** PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS MISMOS, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, PREVIA NOTIFICACIÓN DE **"EL G.CD.MX."**, CUANDO SE COMPRUEBE QUE:

- A) EXISTEN VICIOS OCULTOS O DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN O SE ENCUENTREN EN MAL ESTADO.
- B) NO CORRESPONDEN A LAS ESPECIFICACIONES DESCRITAS EN EL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), DEL BIEN.

LOS MATERIALES, SOLUCIONES, EQUIPOS E INSUMOS QUE UTILICE **"EL PROVEEDOR"** PARA CUMPLIR CON EL PRESENTE INSTRUMENTO, DEBERÁN SER NUEVOS Y DE MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO, SIN QUE DICHA CIRCUNSTANCIA FACULTE A **"EL PROVEEDOR"** PARA RECLAMAR UN PAGO ADICIONAL POR ESE CONCEPTO, ASÍ COMO TAMPOCO POR EL USO DE EQUIPOS ESPECIALES O POR LA EJECUCIÓN DE TRABAJOS EXTRAORDINARIOS, EN RAZÓN DE QUE SU PRECIO SE ENCUENTRA INCLUIDO EN LA CANTIDAD QUE **"EL G.CD.MX."** SE OBLIGA A PAGAR COMO CONTRAPRESTACIÓN POR LOS BIENES OBJETO DE ESTE INSTRUMENTO.

- C) SI **"EL G.CD.MX."** LLEGARE A DETERMINAR ALGUNA IRREGULARIDAD POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"** EN CUANTO A LA CALIDAD, AVANCE Y CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ESTE INSTRUMENTO, DICHA IRREGULARIDAD SE LE NOTIFICARÁ POR



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

ESCRITO A FIN DE QUE PROCEDA A REPARARLAS Y/O CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL EJERCICIO DE ESTE DERECHO NO LIBERA A "EL PROVEEDOR" DE LA RESPONSABILIDAD DE SUPERVISAR ÉL MISMO LA EJECUCIÓN EN LA ENTREGA DEL BIEN, EN CONSECUENCIA, LA OBLIGACIÓN DE RESPONDER POR LOS BIENES DE MALA CALIDAD O INADECUADOS, SUBSISTE EN TODO MOMENTO PARA "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA.-

MEDIDAS DISCIPLINARIAS Y DE SEGURIDAD GENERALES.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR QUE EL PERSONAL EMPLEADO PARA REALIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CUENTE CON EL EQUIPO Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE VIGENTES EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES Y CUMPLIR CON LAS CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES, POR LO QUE EN CASO DE ALGÚN EVENTO FORTUITO O ACCIDENTE, QUEDARÁ BAJO LA RESPONSABILIDAD DE "EL PROVEEDOR", EL CUAL TENDRÁ QUE RESARCIR LOS DAÑOS OCASIONADOS DE ÍNDOLE PERSONAL Y/O A LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A "EL G.CD.MX.".

DÉCIMA PRIMERA.-

VIGENCIA

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ: **DEL 16 DE NOVIEMBRE Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2016.**

DÉCIMA SEGUNDA.-

GARANTÍAS.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, 73 FRACCIÓN III Y 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE SUS OBLIGACIONES DERIVADAS DE ESTE INSTRUMENTO, MISMAS QUE SE CONSIDERAN INDIVISIBLES, ASÍ COMO A RESPONDER POR DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS BIENES ENTREGADOS, DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO, A TRAVÉS DE CUALQUIERA DE LOS MEDIOS SIGUIENTES, ANTE, A FAVOR Y A DISPOSICIÓN DE LA "SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO" POR EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, (SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN); Y DEBERÁ ENTREGAR ESTA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA (12) DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL G.CD.MX.", Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

CONFORME A LOS ARTÍCULOS 360 DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, 73 Y 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SALVO DISPOSICIÓN EXPRESA "EL PROVEEDOR" PODRÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO CON:

- A) FIANZA OTORGADA POR COMPAÑÍA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS;
- B) MEDIANTE DEPÓSITO DE DINERO;





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

- C) CHEQUE DE CAJA;
- D) CHEQUE CERTIFICADO;
- E) BILLETE DE DEPÓSITO;
- F) CARTA DE CRÉDITO; Y/O
- G) CUALQUIER OTRA FORMA QUE DETERMINE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

CUALQUIERA DE LOS MEDIOS QUE SE UTILICEN COMO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ: ANTE, A FAVOR Y A DISPOSICIÓN DE LA "SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO".

EN CASO DE OPTAR POR LA FIANZA, ÉSTA DEBERÁ SER EXPEDIDA POR UNA INSTITUCIÓN AFIANZADORA, AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, PRESENTANDO ADEMÁS ORIGINAL Y COPIA SIMPLE DEL COMPROBANTE DE PAGO DE LA MISMA CON SELLO ORIGINAL DE PAGADO O SELLO DE CAJA DE LA AFIANZADORA, ANTE LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A QUE EN LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, OTORGADA POR UNA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA PARA TAL EFECTO, CONSIGNE QUE ÉSTA SE SUJETA A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 178 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS Y QUE ACEPTARÁ LAS PRÓRROGAS O ESPERAS QUE POR ESCRITO SEAN CONCEDIDAS POR "EL G.CD.MX." A "EL PROVEEDOR" Y RENUNCIA AL DERECHO QUE OTORGA EL ARTÍCULO 179 DEL MISMO ORDENAMIENTO LEGAL.

EN CASO DE OPTAR POR CARTA DE CRÉDITO, ÉSTA DEBERÁ CONTENER LOS SIGUIENTES REQUISITOS Y CARACTERÍSTICAS COMO MÍNIMO: DATOS DE "EL PROVEEDOR", DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, QUE SEA EXPEDIDA ANTE UNA INSTITUCIÓN BANCARIA LEGALMENTE CONSTITUIDA Y AUTORIZADA POR LAS LEYES MEXICANAS, EXPEDIDA A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE SALUD; DOMÉSTICA, IRREVOCABLE; A LA VISTA CONTRA LA PRESENTACIÓN DE UNA CARTA O CERTIFICADO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA; VINCULANTE SEÑALANDO EL NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, INDEPENDIENTE; POR EL 15% DEL PRESUPUESTO MÁXIMO DEL CONTRATO, EN MONEDA NACIONAL, (SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN); DOCUMENTARLA CON LA VIGENCIA ESTIPULADA EN EL PRESENTE INSTRUMENTO, Y DEBERÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, INDIVISIBLE, Y UN PLAZO POSTERIOR QUE DETERMINARÁ "EL G.CD.MX.", DICHAS CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEBERÁN ESTAR ESTABLECIDAS EN FORMA EXPRESA EN EL CUERPO DE LA CARTA DE CRÉDITO.

EN CASO DE OPTAR POR CHEQUE, SERÁ NO NEGOCIABLE.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SUS MODIFICACIONES, PREVIA AUTORIZACIÓN QUE POR ESCRITO OTORGUE "EL G.CD.MX." Y DEBERÁ TENER UNA VIGENCIA DESDE SU EXPEDICIÓN HASTA UN AÑO DESPUÉS DE LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y HASTA SU TOTAL CUMPLIMIENTO.

EN CASO DE EXISTIR MODIFICACIONES AL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ ENTREGAR ENDOSO O DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE QUE DEMUESTRE LA ACTUALIZACIÓN DE CUALQUIERA DE LOS MEDIOS QUE HAYA UTILIZADO COMO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 61 DEL REGLAMENTO DE LA





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES INHERENTES EN LA MATERIA Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL G.CD.MX.", MISMA QUE DEBERÁ PRESENTAR EN EL MOMENTO EN QUE SUSCRIBA EL CONVENIO MODIFICATORIO, DE TAL MANERA QUE LA MISMA CONTINÚE GARANTIZANDO PLENAMENTE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y SUS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

ESTA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO TAMBIÉN PROCEDERÁ CONTRA CUALQUIER DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES ADQUIRIDOS, POR DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO "EL PROVEEDOR", Y PERMANECERÁ VIGENTE HASTA (12) DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL G.CD.MX.", Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, CUANDO SE PRESENTE CUALQUIERA DE LOS CASOS SIGUIENTES, LOS CUALES SE MENCIONAN DE FORMA ENUNCIATIVA, MÁS NO LIMITATIVA:

- A) "EL PROVEEDOR", NO CUMPLA CON ALGUNAS DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE INSTRUMENTO.
- B) DESPUÉS DE AGOTADO EL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, POR PENAS CONVENCIONALES PACTADAS POR INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- C) CUANDO LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR" NO CORRESPONDAN A LA CALIDAD Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.

DÉCIMA
TERCERA-

DEFECTOS, VICIOS OCULTO Y DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE LOS BIENES ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS MISMOS, QUE IMPIDAN SU USO Y/O CONSUMO, DURANTE EL PERÍODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN EL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTADO A PARTIR DE SU RECEPCIÓN DEFINITIVA, ASÍ COMO POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 70 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LO APLICABLE DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL Y LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

PARA LOS BIENES QUE NO SE ESTABLEZCA FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTOS DEBERÁN ESTAR GARANTIZADOS POR 7 DÍAS NATURALES, CONTADOS A PARTIR DE LA ENTREGA, A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL G.CD.MX."

DÉCIMA
CUARTA-

PROCEDIMIENTO Y CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO EN EL OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", SE HARÁ ACREEDOR A UNA PENA CONVENCIONAL CALCULADA SOBRE EL IMPORTE QUE CORRESPONDA SIN INCLUIR IMPUESTOS, POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD, CANTIDAD INSUFICIENTE DE BIENES O POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS MISMOS, ASÍ COMO POR CADA UNO DE **LOS INCUMPLIMIENTOS SEÑALADOS EN EL PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES ESTABLECIDO MÁS ADELANTE EN ESTA MISMA CLÁUSULA.**

LAS PENAS CONVENCIONALES NO EXCEDERÁN DEL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO; AGOTADO EL PLAZO DE APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "EL G.CD.MX." PODRÁ LLEVAR A CABO LA RESCISIÓN DEL MISMO Y DE LOS CONVENIOS MODIFICATORIOS QUE EN SU CASO SE HUBIEREN CELEBRADO Y SE HARÁ EFECTIVA

AAGG/OVP/rgr





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 57 DE SU REGLAMENTO.

PARA EFECTOS DE LO ANTERIOR, "EL G.CD.MX." NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL QUE CORRESPONDA, Y ÉSTE A SU VEZ LA PAGARÁ A "EL G.CD.MX." A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA, O EN SU CASO, LA ENTREGA DE NOTA DE CRÉDITO MISMA QUE SE APLICARÁ A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA.

EL PAGO DE LA PENA CONVENCIONAL DEBERÁ REALIZARSE POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" EN UN TÉRMINO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN RESPECTIVA; SI AGOTADO EL PLAZO OTORGADO A "EL PROVEEDOR", ÉSTE NO CUMPLE CON EL SUPUESTO ANTERIOR, EL MONTO DE LA PENA CONVENCIONAL SE DESCONTARÁ A "EL PROVEEDOR" DEL IMPORTE FACTURADO A TRAVÉS DE UNA NOTA DE CRÉDITO Y SE LIQUIDARÁ SOLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

INDEPENDIENTEMENTE DE LA PENALIZACIÓN ANTES MENCIONADA, EL INCUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DA LUGAR A QUE "EL G.CD.MX." DEMANDE LAS SANCIONES DEL ORDEN PENAL, ECONÓMICO Y ADMINISTRATIVO A QUE HAYA LUGAR.

SI POR ALGUNA CIRCUNSTANCIA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR", "EL G.CD.MX." TUVIESE LA NECESIDAD DE RECURRIR A TERCERAS PERSONAS PARA LLEVAR A CABO LA ENTREGA DE LOS BIENES, EL COSTO DE ÉSTE SERÁ CON CARGO DIRECTO A LA FACTURACIÓN DE "EL PROVEEDOR" RESPECTIVA.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES

EL ÁREA SOLICITANTE TENDRÁ LA FACULTAD DE VERIFICAR EN CUALQUIER MOMENTO LA ENTREGA DEL BIEN Y EN CASO DE PRESENTARSE INCUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", SE HARÁN EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES A CARGO DEL MISMO, EN EL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA Y EN SU CASO, SE EXIGIRÁ LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS GARANTÍAS QUE HAYAN SIDO PACTADAS, Y SE PROCEDERÁ CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 42 Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 57 Y 58 DE SU REGLAMENTO Y LO DISPUESTO EN EL PUNTO 4.13 DE LA CIRCULAR UNO.

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR INCUMPLIMIENTO AL PRESENTE INSTRUMENTO, POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES O POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LOS PLAZOS DE ENTREGA PACTADOS, ES DECIR, SI "EL PROVEEDOR" NO ENTREGA LOS BIENES CONFORME A LO ESTIPULADO EN LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO CONFORME A LO ESTIPULADO EN LA CLÁUSULA QUINTA DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR FALTANTES DE ORIGEN, ACEPTA QUE "EL G.CD.MX." LE APLIQUE COMO PENA CONVENCIONAL EL 1% (UNO POR CIENTO) DIARIO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO CALCULADO SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, HASTA POR 7 DÍAS NATURALES TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y HASTA 15 DÍAS TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS, TRANSCURRIDO EL TIEMPO SEÑALADO, LOS BIENES QUE NO HAYAN SIDO ENTREGADOS, NO SERÁN ACEPTADOS POSTERIORMENTE POR "EL G.CD.MX.", Y SU PAGO NO PROCEDERÁ.

LOS BIENES NO ACEPTADOS SE CONSIDERARÁN COMO FALTANTES DE ORIGEN Y "EL G.CD.MX." APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR DE ESTA CLÁUSULA. EN ESTE CASO, "EL G.CD.MX." NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" PARA QUE EN UN TÉRMINO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE "NO ACEPTACIÓN", RETIRE LOS BIENES NO ACEPTADOS, SI "EL PROVEEDOR" HICIERE CASO OMISO, SE PODRÁ TURNAR EL



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO A LA DIRECCIÓN JURÍDICA DE "EL G.CD.MX." PARA EL TRÁMITE LEGAL CORRESPONDIENTE.

AMBAS PARTES ESTÁN DE ACUERDO EN QUE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES SERÁ LA RESPONSABLE ÚNICAMENTE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA NOTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO QUE REALICE A TRAVÉS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS LA **DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES**; ASIMISMO, NOTIFICARÁ POR ESCRITO A "EL PROVEEDOR" SOBRE LOS INCUMPLIMIENTOS EN QUE INCURRA PARA QUE DENTRO DE UN TÉRMINO DE TRES DÍAS HÁBILES MANIFIESTE POR ESCRITO LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y OFREZCA LAS PRUEBAS QUE CREA CONVENIENTES A EFECTO DE DESACREDITAR SU INCUMPLIMIENTO, POR LO QUE EN CASO DE NO HACER NINGUNA MANIFESTACIÓN, NI OFRECER LAS PRUEBAS AL RESPECTO DEL TÉRMINO CITADO "EL PROVEEDOR" ACEPTA LA APLICACIÓN DE LA PENA O LAS PENAS CONVENCIONALES, LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE "EL G.CD.MX.", NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" LA SANCIÓN QUE EN SU CASO PROCEDA.

EL IMPORTE DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE LE NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR", Y ESTE A SU VEZ LA PAGARÁ A "EL G.CD.MX." A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO, LA CUAL SE APLICARÁ A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA A "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA
QUINTA.-

CESIÓN DE DERECHOS

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL POR "EL PROVEEDOR" A FAVOR DE CUALESQUIERA OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, POR NINGÚN MOTIVO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO DEBERÁ CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN PREVIA Y POR ESCRITO DE "EL G.CD.MX.", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

DÉCIMA
SEXTA.-

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA UTILIZACIÓN DE LAS PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCION Y TODO LO RELACIONADO CON LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O INTELECTUAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD POR SU USO A "EL G.CD.MX.".

DÉCIMA
SÉPTIMA.-

NATURALEZA ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

EN VIRTUD DE QUE SE TRATA DE UN CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES REGULADO POR UNA LEY ADMINISTRATIVA QUE APLICAN AUTORIDADES ADMINISTRATIVAS, ESTE INSTRUMENTO ES DE NATURALEZA ADMINISTRATIVA, Y EN CONSECUENCIA NO EXISTE NINGUNA RELACIÓN LABORAL ENTRE TRABAJADORES, EMPLEADOS, FUNCIONARIOS O EJECUTIVOS DE "EL PROVEEDOR" CON "EL G.CD.MX.", POR LO QUE, SI PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO "EL PROVEEDOR" CONTRATA PERSONAL A SU SERVICIO, MANIFIESTA A "EL G.CD.MX." QUE DICHO PERSONAL NO TENDRÁ CON ÉSTE NINGUNA RELACIÓN LABORAL NI DE OTRA NATURALEZA JURÍDICA, Y EN CONSECUENCIA "EL PROVEEDOR" ESTÁ OBLIGADO A AFRONTAR LAS OBLIGACIONES LABORALES, FISCALES, DE SEGURIDAD SOCIAL O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA QUE PUDIERAN SURGIR CON MOTIVO DE LA RELACIÓN LABORAL CON SU PERSONAL.

POR LO TANTO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA EXPRESAMENTE A ENFRENTAR LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS QUE PUDIERAN DERIVARSE DE LA INTERPOSICIÓN DE CUALQUIER JUICIO QUE SUS TRABAJADORES, EMPLEADOS, FUNCIONARIOS O EJECUTIVOS, LLEGAREN A INTENTAR EN CONTRA

AGG/OY/rgr





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

DE "EL G.CD.MX.", Y A RESPONDER DE LAS OBLIGACIONES QUE PUDIERA HABER CONTRAÍDO ANTE TERCEROS, POR LO QUE "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RESARCIR A "EL G.CD.MX." DE TODO DAÑO Y PERJUICIO QUE ÉSTE PUDIERA SUFRIR POR LAS RELACIONES ANTES DESCRITAS, EXIMIÉNDOLO DE TODO ELLO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A CONTRATAR POR SU EXCLUSIVA CUENTA, SIEMPRE GUIANDO DE NO INCURRIR EN LOS SUPUESTOS CONSIGNADOS EN LOS ARTÍCULOS 12, 13, 14 Y 15 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, AL PERSONAL QUE SEA NECESARIO, PARA CUMPLIR OPORTUNA Y ADECUADAMENTE CON EL OBJETO PACTADO EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

"EL PROVEEDOR" LIBERA A "EL G.CD.MX." DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD CON RELACIÓN AL PERSONAL QUE OCUPE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y ACEPTA SER EL ÚNICO PATRÓN Y CONSECUENTEMENTE RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DEL TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, POR LO QUE RESPONDERÁ A TODAS LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE "EL G.CD.MX.", RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE NO EXISTE SUSTITUCIÓN PATRONAL POR PARTE DE "EL G.CD.MX."

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, "EL G.CD.MX." SE VEA OBLIGADO A CUBRIR ALGUNA CANTIDAD CON MOTIVO DE CUALQUIER RECLAMACIÓN QUE PUDIERA TENER EN SU CONTRA A CAUSA DE ALGUNA DECISIÓN DE AUTORIDAD COMPETENTE, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESTITUIR DE INMEDIATO A "EL G.CD.MX." LA CANTIDAD EROGADA, O BIEN LO AUTORIZA DESDE ESTE MOMENTO A DESCONTAR EL MONTO DE LA MISMA DEL PAGO DE LA CANTIDAD QUE EN CONCEPTO DE LA CONTRAPRESTACIÓN POR LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES SE OBLIGA CUBRIR EN TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

DÉCIMA
OCTAVA.-

TERMINACIÓN ANTICIPADA Y SUSPENSIÓN DEL CONTRATO.

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL G.CD.MX." PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y QUE DE NO PROCEDERSE A LA TERMINACIÓN DEL MISMO SE PUDIERA ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS O EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SIN NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, EN LOS CASOS EN QUE EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE CAUSEN AFECTACIONES A LOS INTERESES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y/O SECRETARÍA DE SALUD.

ASIMISMO, LAS PARTES CONTRATANTES CONVIENEN QUE "EL G.CD.MX." DARÁ POR SUSPENDIDO O TERMINADO EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN RESPONSABILIDAD PARA ÉSTE, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DE "EL PROVEEDOR" PREVISTAS EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL.

EN CASO QUE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR A "EL G.CD.MX." QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL, O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO.

EN CASO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, YA SEA POR MUTUO CONSENTIMIENTO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SERÁ SIN RESPONSABILIDAD PARA EL "EL G.CD.MX.", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 56, FRACCIÓN XIV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

AGG/OVP/rgr



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

DÉCIMA
NOVENA.-

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

INDEPENDIENTEMENTE DE LA VIGENCIA SEÑALADA EN LA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL G.CD.MX." PODRÁ A SU ELECCIÓN, DEMANDAR EL CUMPLIMIENTO FORZOSO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, O BIEN RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL G.CD.MX.", EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DE "EL PROVEEDOR", MISMA QUE SERÁ NOTIFICADA EN FORMA PERSONAL A ÉSTE, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA.

TAMBIÉN "EL G.CD.MX." PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MISMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA:

- 1.- SI "EL PROVEEDOR" NO CUMPLE CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL MISMO Y SU ANEXO;
- 2.- SI LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR", NO CUMPLEN CON LA CANTIDAD, CALIDAD, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES CONSIGNADAS EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SU ANEXO I;
- 3.- SI "EL PROVEEDOR" ES DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;
- 4.- EN SU CASO, SI "EL PROVEEDOR" SUBCONTRATA, CEDE O TRASPASA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO;
- 5.- SI "EL PROVEEDOR", INCUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA CARTA COMPROMISO DE INTEGRIDAD, PRESENTADA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN LA QUE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL CITADO PROCEDIMIENTO, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y EN SU CASO LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN.
- 6.- EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" INCURRA EN ATRASO DE LA ENTREGA O REPOSICIÓN DE LOS BIENES SEÑALADOS EN LOS PÁRRAFOS QUE ANTECEDEN HASTA POR TRES OCASIONES EN UN MES, SE INICIARÁ EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD A LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.
- 7.- EL INCUMPLIMIENTO A CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DOMICILIOS DE HOSPITALES), Y/O DEL PRESENTE CONTRATO DURANTE SU VIGENCIA.
- 8.- EN GENERAL, EN CASO DE DETECTARSE IRREGULARIDADES POR CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR" QUE LESIONE LOS INTERESES DE LA SECRETARÍA DE SALUD, SERÁ SUSCEPTIBLE DE SER RESCINDIDO Y DE HACERSE EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

POR LO ANTES SEÑALADO, "EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE "EL G.CD.MX." PODRÁ, EN CUALQUIER MOMENTO, RESCINDIR UNILATERAL Y ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y

AAGG/OVP/rg





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

HACER EFECTIVA LA GARANTÍA CORRESPONDIENTE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO, SIN NECESIDAD DE ACUDIR A LOS TRIBUNALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y SE ABSTENDRÁ DE PAGAR LOS IMPORTES RESULTANTES DE LOS BIENES ADQUIRIDOS AÚN NO LIQUIDADOS HASTA QUE SE HAGA EL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, DENTRO DE LOS PLAZOS Y TÉRMINOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN DEBERÁ INICIARSE DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES, A AQUEL EN QUE SE HUBIERE AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES, SALVO QUE EXISTAN CAUSAS SUFICIENTES Y JUSTIFICADAS, QUE PUDIERAN ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS, O PELIGRE EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

NO SE CONSIDERARÁ INCUMPLIMIENTO LOS CASOS EN QUE POR CAUSAS JUSTIFICADAS Y EXCEPCIONALES Y SIN QUE EL RETRASO SEA POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE OTORQUE POR ESCRITO, PREVIO A SU VENCIMIENTO Y A SOLICITUD EXPRESA DE "EL PROVEEDOR", UN PLAZO MAYOR PARA LA ENTREGA DE BIENES, EL CUAL EN NINGÚN CASO EXCEDERÁ DE 20 (VEINTE) DÍAS HÁBILES.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN PODRÁ INICIARSE EN CUALQUIER MOMENTO, MIENTRAS SE ENCUENTRE PENDIENTE EL CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE CUALQUIERA DE LAS PARTES, ESTIPULADAS EN EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, AÚN CONCLUIDA LA VIGENCIA ESTABLECIDA EN EL MISMO.

SI PREVIAMENTE A LA EMISIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, "EL PROVEEDOR", HICIERA ENTREGA DE LOS BIENES, "EL G.CD.MX.", DEJARÁ SIN EFECTOS EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN INICIADO.

"EL G.CD.MX.", PODRÁ DETERMINAR NO DAR POR RESCINDIDO EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CUANDO DURANTE EL PROCEDIMIENTO ADVIERTA QUE SU RESCISIÓN PUDIERA OCASIONAR ALGÚN DAÑO O AFECTACIÓN A LAS FUNCIONES QUE TIENE ENCOMENDADAS, EN ESTE SUPUESTO, DEBERÁ ELABORAR UN DICTAMEN EN EL CUAL JUSTIFIQUE QUE LOS IMPACTOS ECONÓMICOS O DE OPERACIÓN QUE SE OCASIONARÍAN CON LA RESCISIÓN RESULTARÍAN MÁS INCONVENIENTES.

AL NO DAR POR RESCINDIDO EL CONTRATO, "EL G.CD.MX.", ESTABLECERÁ CON "EL PROVEEDOR", OTRO PLAZO QUE LE PERMITA SUBSANAR EL INCUMPLIMIENTO QUE HUBIERE MOTIVADO EL INICIO DEL PROCEDIMIENTO, EL CONVENIO MODIFICATORIO QUE AL EFECTO SE CELEBRE DEBERÁ CONSTAR POR ESCRITO Y SERÁ IMPRORRÓGABLE, Y DE NO CUMPLIR "EL PROVEEDOR", EN EL PLAZO ESTABLECIDO, SE INICIARÁ NUEVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA SIN QUE PUEDA PACTARSE UN NUEVO PLAZO.

EN TODOS LOS CASOS "EL G.CD.MX." DEBERÁ FUNDAR Y MOTIVAR LA TOMA DE DECISIÓN.

EN CASO DE QUE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, A "EL G.CD.MX." QUE PROCEDA A DECLARAR LA RESCISIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LO ANTERIOR CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 35 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

VIGÉSIMA- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.

KAGG/OVP/rgr





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

NINGUNA DE "LAS PARTES" SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER RETRASO O INCUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, QUE RESULTE DIRECTA O INDIRECTAMENTE DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, DEBIENDO INFORMAR A LA PARTE AFECTADA DENTRO DE LAS VEINTICUATRO HORAS SIGUIENTES AL CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR RESPECTIVO.

VIGÉSIMA PRIMERA.-

NULIDAD DEL CONTRATO.

AMBAS PARTES CONVIENEN QUE PARÁ EL CASO DE QUE RESULTEN FALSAS LAS DECLARACIONES DE "EL PROVEEDOR", O QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE INCURRA EN LAS HIPÓTESIS SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 47 FRACCIONES XII Y XXIII DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS, ÉSTE SERÁ NULO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 2,225 Y DEMÁS RELATIVOS DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE CORRESPONDA EJERCITAR AL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR EL DELITO DE FALSEDAD PREVISTO EN EL CÓDIGO PENAL DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DEL DAÑO CAUSADO A "EL G.CD.MX."

VIGÉSIMA SEGUNDA.-

RECONOCIMIENTO CONTRACTUAL.

EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CONSTITUYE EL ACUERDO ENTRE "LAS PARTES" EN RELACIÓN CON EL OBJETO DEL MISMO Y DEJA SIN EFECTOS CUALQUIER OTRA NEGOCIACIÓN O COMUNICACIÓN ENTRE ÉSTAS, YA SEA ORAL O ESCRITA, CON ANTERIORIDAD A LA FECHA EN QUE SE FIRMA EL MISMO.

VIGÉSIMA TERCERA.-

DE LA CONFIDENCIALIDAD.

AMBAS PARTES SE OBLIGAN A MANTENER CON CARÁCTER Estrictamente CONFIDENCIAL TODA LA INFORMACIÓN QUE EN FORMA VERBAL, ESCRITA O POR CUALQUIER OTRO MEDIO RECIBAN UNA DE LA OTRA CON MOTIVO DEL PRESENTE INSTRUMENTO; TODA LA INFORMACIÓN QUE SE OBTENGA DERIVADA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CONTINUARÁ SIENDO PROPIEDAD DE LA PARTE QUE LA APOORTE; POR LO QUE, NO PODRÁN OTORGAR A TERCEROS, DOCUMENTACIÓN O INFORMACIÓN ALGUNA DE LA QUE PUDIERAN LLEGAR A TENER ACCESO, DURANTE O CON POSTERIORIDAD AL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE ÉSTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ GUARDAR LA DEBIDA CONFIDENCIALIDAD Y RESERVA DE TODA LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN QUE OBRE EN SU PODER, EN LA INTELIGENCIA DE QUE NO PODRÁ PROPORCIONARLA A NINGÚN TERCERO; POR LO QUE, EN CASO CONTRARIO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE DERIVEN DE SU INCUMPLIMIENTO.

VIGÉSIMA CUARTA.-

TRANSPARENCIA.

TODA LA INFORMACIÓN Y LOS DATOS QUE PROPORCIONEN "EL G.CD.MX." Y "EL PROVEEDOR" PARA LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE REGISTRARÁN CONFORME A LA LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y LA LEY DE PROTECCIÓN A LOS DATOS PERSONALES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

VIGÉSIMA QUINTA.-

MODIFICACIONES.

AAGG/OVP/rg



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-B/2016

CUALQUIER MODIFICACIÓN O VARIACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DEBERÁN ESTIPULARSE POR ESCRITO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 65 Y 67 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL. LOS INSTRUMENTOS LEGALES EN DONDE CONSTEN DICHAS MODIFICACIONES SERÁN SUSCRITOS POR LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN FORMALIZADO EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR QUIENES LOS SUSTITUYAN EN EL CARGO O FUNCIONES.

**VIGÉSIMA
SEXTA.-**

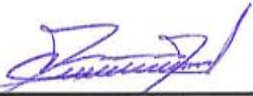
JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.

EN CASO DE POSIBLES CONTROVERSIAS DERIVADAS DE LA INTERPRETACIÓN DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, DE SU REGLAMENTO, O BIEN, POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR LA APLICACIÓN SUPLETORIA DE LEYES A LOS ASPECTOS NO EXPRESAMENTE ESTIPULADOS EN EL TEXTO DE LAS MISMAS, LAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES COMPETENTES CON RESIDENCIA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, RAZÓN POR LA CUAL **"EL PROVEEDOR"** RENUNCIA AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O POR EL QUE EN LO FUTURO PUDIERA ADQUIRIR O POR CUALQUIER OTRA CAUSA LEGAL.

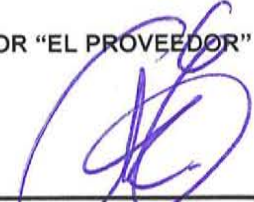
LAS PARTES MANIFIESTAN QUE ENTERADAS DEL CONTENIDO, EFECTOS Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LO FIRMAN DE CONFORMIDAD EN TRES TANTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO A **QUINCE DÍAS DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DIECISEIS**, ANTE LA PRESENCIA DE LOS TESTIGOS CUYOS NOMBRES Y FIRMAS APARECEN AL CALCE DE LA PRESENTE HOJA, PARA EFECTOS DE SU IDENTIFICACIÓN PLENA Y DE CONSTANCIA DE HECHOS.

POR "EL G.CD.MX."

POR "EL PROVEEDOR"



LIC. MANUEL FERNANDO LORÍA DE REGIL
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA
SECRETARÍA DE SALUD



C. ARTURO ENRIQUEZ RODRÍGUEZ
REPRESENTANTE LEGAL DE
LA COSMOPOLITANA, S. A. DE C. V.

"TESTIGOS"



LIC. ADRIAN MERCADO ZEPEDA
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES



DR. EDGAR VINICIO MONDRAGÓN ARMIÑO
DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS
MÉDICOS Y URGENCIAS

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO ABIERTO AL RUBRO CITADO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (LÁCTEOS, CARNES Y EMBUTIDOS), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C. V.

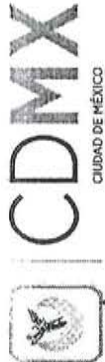


CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO UNO

27

10



DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DEL
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-004-
16, PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED
HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO*

PROPUESTA-CONJUNTA PRESENTADA POR LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. Y SERVICIOS CORPORATIVOS KL, S.A. DE C.V.

TOTAL

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	IMPORTE MÍNIMO POR PARTIDA	IMPORTE MÁXIMO POR PARTIDA
3	CARNES	\$ 309,002.18	\$ 3,091,986.83
4	EMBUTIDOS	\$ 44,979.67	\$ 448,615.75
5	LACTEOS	\$ 79,343.77	\$ 793,041.00
		\$ 433,325.62	\$ 4,333,643.58

POR TIPO DE RECURSO

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	POPULAR		FISCAL	
		MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
3	CARNES	\$ 305,390.90	\$ 3,054,555.94	\$ 3,611.28	\$ 37,430.89
4	EMBUTIDOS	\$ 44,001.85	\$ 438,688.69	\$ 977.82	\$ 9,927.06
5	LACTEOS	\$ 77,616.56	\$ 775,586.77	\$ 1,727.21	\$ 17,454.23
	TOTAL	\$ 427,009.31	\$ 4,268,831.40	\$ 6,316.31	\$ 64,812.18

PARTIDA	SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	CLAVE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SEGURO POPULAR		CANTIDAD RECURSO FISCAL		PRECIO UNITARIO
					MÍNIMA	MÁXIMA	MÍNIMA	MÁXIMA	
3	1	BISTEC DE RES	ALI-CAR-001	KILO	442	4,429	6	55	\$ 193.81
	2	MACIZA DE RES	ALI-CAR-002	KILO	205	2,049	1	13	\$ 175.00
	3	MOLIDA DE RES	ALI-CAR-003	KILO	185	1,850	2	23	\$ 141.78
	4	FALDA DE RES	ALI-CAR-004	KILO	180	1,801	1	11	\$ 172.59
	5	CUETE DE RES	ALI-CAR-005	KILO	18	180	-	-	\$ 172.77
	6	PANCITA DE RES	ALI-CAR-006	KILO	17	172	-	-	\$ 69.32
	7	MACIZA DE CERDO	ALI-CAR-007	KILO	106	1,054	3	33	\$ 140.97
	8	MOLIDA DE CERDO	ALI-CAR-008	KILO	15	152	-	1	\$ 107.21
	9	CHULETA DE CERDO	ALI-CAR-009	KILO	10	99	-	-	\$ 147.15
	10	CHICHARRON	ALI-CAR-010	KILO	9	92	-	2	\$ 184.50
	11	PIERNA DE CERDO	ALI-CAR-011	KILO	7	71	-	-	\$ 140.97
	12	MUSLO DE POLLO	ALI-CAR-012	KILO	709	7,084	7	73	\$ 75.05
	13	PECHUGA DE POLLO	ALI-CAR-013	KILO	216	2,160	6	56	\$ 106.13
	14	FILETE DE PESCADO	ALI-CAR-022	KILO	109	1,088	1	12	\$ 232.23
	15	ALMEJA CAMPECHE	ALI-CAR-015	KILO	3	29	-	-	\$ 50.24
4	1	CHORIZO	ALI-CAR-016	KILO	4	40	-	1	\$ 119.83
	2	JAMON DE PAVO	ALI-CAR-023	KILO	247	2,468	5	49	\$ 153.75
	3	MORTADELA	ALI-CAR-018	KILO	1	6	-	-	\$ 71.65



DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DEL
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-004-
16, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED
HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO"

PROPUESTA CONJUNTA PRESENTADA POR LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. Y SERVICIOS CORPORATIVOS KL, S.A. DE C.V.

L A C T E O S	B	4	SALCHICHA DE PAVO	ALI-CAR-0128	KILO	671	3	28	\$	69.69
	U	5	TOCINO	ALI-CAR-020	KILO	45	-	2	\$	161.08
	5	1	CREMA	ALI-LAC-001	LITRO	628	1	6	\$	117.02
		2	MANTEQUILLA SIN SAL	ALI-LAC-002	KILO	277	-	3	\$	147.80
		3	QUESO AMARILLO	ALI-LAC-003	KILO	165	-	4	\$	186.41
		4	QUESO PANELA	ALI-LAC-004	KILO	793	2	17	\$	143.52
		5	QUESO CHIHUAHUA	ALI-LAC-005	KILO	708	1	9	\$	207.72
		6	YOGHURT INDIVIDUAL DE SABORES	ALI-LAC-008	PIEZA	15,790	135	1,351	\$	6.19
		7	YOGURTH LIGTH	ALI-LAC-009	LITRO	70	-	-	\$	40.80
		8	LACTOBASILOS	ALI-LAC-0125	PIEZA	4,657	-	-	\$	9.02
	9	9	LACTOBASILOS SIN AZUCAR	ALI-LAC-0125	PIEZA	1,781	-	-	\$	12.29
		10	HUEVO FRESCO	ALI-LAC-007	KILO	4,397	6	62	\$	46.63

Handwritten signature in blue ink.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000456		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Bistec de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, cortes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad, Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3
N° 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000456		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Maciza de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, grueso en forma de cubo de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3
N° 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000456		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Molida de res: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será al alto vacío, en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000456		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Falda de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

Anexo 2
Partida 3
Nº 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000456		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Cuete de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

Anexo 2
Partida 3
N° 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000506		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pancita de res: Comprobar características físicas: color: amarillo claro, olor: característico; textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente precocido, ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Verificar que la fecha de empaque sea de 24 horas de anticipación.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3

Nº 7

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000498		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Maciza de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte grueso en forma de cubo de 150 gr de pulpa pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3
N° 8

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000502		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Molida de cerdo: Comprobar características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: elástica y ligeramente húmeda, especificaciones físico químicas: 20%, grasa mínimo 80% cárnico, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será al alto vacío en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3
N° 9

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000484		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Chuleta de cerdo Natural: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca y no más del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3
N° 10

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000482		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Chicharrón: Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca áspera libre de vellosidades, consistencia: delgado y crujiente, conservación: en lugar fresco y seco, limitación de grasa 75%, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000512		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pierna de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias; las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD

Departamento General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3
Nº 12

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000376		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Muslo de pollo: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+, - 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, grámaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Instituto General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 3

Nº 13

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000376		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pechuga de pollo: Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad, Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez; NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000492		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Filete de pescado (Tilapia): Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne oscura, de hematomas y piel, olor característico: fresco sin olor amoniacal o a descomposición, sabor: agradable, textura: flexible sin ser nervuda, la marca de los dedos no queda en el cuerpo, gramaje: uniforme .100 gr (+/- 10%), en empaque único, temperatura: de 0° a 2°C máximo, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad, Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 221100034		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Almeja Campeche: Características sensoriales propias de la almeja, concha cerrada sin residuos de tierra o arena, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a las necesidades específicas de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termómetro sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000178		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Chorizo: Embutido elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes resecos y sin cambios de color, En presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental, fecha de caducidad visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas, NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico, charolas de unicel y charola de estiba), en condiciones higiénicamente satisfactorias. Verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, comprobar que no exista perdida de humedad transporte que cuente con termokin, Verificar temperatura de 2 a 4°C. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

7

va



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

Secretaría de Salud
Hospital General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 4
Nº 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000494		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Jamón de pavo: Elaborado con carne de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características Sensoriales, carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme, compacta y el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-158-SCFI-2003. Jamón denominación y clasificación comercial especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, información comercial y métodos de prueba. NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-158-SCFI-2003, la NOM-110-SSAI y la 608-NORMEX-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Senón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

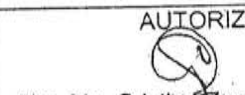
SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 4
N° 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000504		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Mortadela: Embutido preparado en base a carne de cerdo, fécula y grasa, Con características sensoriales propias de la mortadela		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-213-SSAI-2002.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000520		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Salchicha de Pavo: Elaborado de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % Proteína 9.8, % Almidón 7.7, % Proteína de soya 2.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-051-SCFI-1994.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria. Verificar la temperatura del producto.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000178		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Tocino: Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-213-SSA1-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-051-SCFI-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark in blue ink

Handwritten mark in blue ink



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000168		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Crema Fresca: Características físicas: color, blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, presentación de envase, bote de plástico de 500 gr (+, - 5%) de leche de vaca pasteurizada, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 lt. Deberán entregarlo en botes cerrados con las mismas características que el empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal Análisis Microbiológico		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-110-SSA1-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. <u>Eduardo Cruz González</u> NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. <u>Ma. Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000320		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Mantequilla sin sal: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, presentación de kilo, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo con las mismas características que el empaque. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: NOM-110-SSAI preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110-SSAI-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Eduardo Cruz González NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 5

N° 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000518		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso amarillo: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1 kilo en envolturas individuales, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-110-SSA1 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-121-SSA1-1994 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los quesos, frescos, madurados y procesados.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-121-SSA1-1994 y la NOM-110-SSA1
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Nº 4

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000382		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso panela: Características físicas: color, blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 1 kilo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los quesos de suero. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas. NOM-121-SSAI-1994 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los quesos, frescos, madurados y procesados.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-110-SSAI
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO

Anexo 2
Partida 8

FICHA TÉCNICA

Nº 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000380		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso chihuahua: Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 1 kilo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010: Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Eduardo Cruz Gonzalez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

Anexo 2
Partida 5
N° 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000440		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Yogurth individual de sabores: Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación pieza de 125 gr., marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSAI-2022
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Eduardo Cruz González NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 5

FICHA TÉCNICA

Nº 7

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000440		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Yogurth lighth: Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de 1 litro, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-184-SSAI-2002 Productos y servicios, leches, formulas lácteas y productos lácteos comestibles. NOM-185-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de la Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados y dulces a base de leche.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 5
Nº 8

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000496		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS LACTOBASILOS: Elaborada de leche descremada en polvo 3.6, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales y lactobacillus casei shirota, presentación líquida, envase de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-184-SSAI-2002 Productos y servicios, leches, formulas lácteas y productos lácteos comestibles. NOM-185-SSAI-2002 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias de la mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados y dulces a base de leche. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 5
N° 9

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000496		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS LACTOBASILOS sin Azúcar: Elaborada de leche descremada en polvo, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, sucralosa, fructosa y lactobacillus casei shirota, presentación líquida, envase de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSA1-1995 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios, leches, fórmulas lácteas y productos lácteos comestibles. NOM-185-SSA1-2002 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias de la mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados y dulces a base de leche. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSA1-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 5

Nº 10

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000268		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Huevo fresco: Características físicas: Huevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad, presentación kilo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-159-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias del huevo, sus productos y derivados. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos: Deterioro, Materia extraña, sin manchas, sin residuo de materia fecal, sin olor putrefacto. Se agitará suavemente para verificar el tamaño de la cámara de aire. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-159-SSAI-1996
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Comprobar las condiciones de limpieza del producto y la presentación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 pzas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpios que no existe derrame del producto). Las cajas de estiba limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

CARNES EN GENERAL

El surtimiento se llevara a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguarán
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tlahuac



SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos e Insumos
Subdirección de Operación Hospitalaria

Altadena N° 23, 5° Piso, Col. Narvosa, C.P. 06707
Del. Benito Juárez, Tel. 51321300 Ext. 175



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subdirección de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tlahuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Dr. Enrique Cabrera
Tlahuac
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaria
Hospitales Materno Infantiles
Inguarán
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Villa
Iztapalapa
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

Hospitales Generales
Milpa Alta
Tlahuac



Dirección General de Servicios Médicos e Insumos
Subdirección de Operación Hospitalaria

Alameda N° 23, 5° Piso, Col. Hapelsa, CDMX
Cnel. Santo Juárez Tel. 5132 1111



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

EMBUTIDOS

El surtimiento se llevara a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcápotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tlahuac



SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos e Insumos
Subdirección de Operación General
Alameda N° 23, 5° Piso, Col. Napa, CDMX
Del. Benito Juárez. Tel. 51320000



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subdirección de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tlahuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaría
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

2 8

7



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

LACTEOS

El surtimiento se llevara a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacan
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tlahuac



Dirección General de Servicios Médicos e Insumos
Subdirección de Operación

Alameda N° 23, 5. Piso, Col. Nápoles
Tel. 01 52 55 56 11 11



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tlahuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaría
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

g 8

2

Q



SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación Hospitalaria

Alameda N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 06702
Del Bando Juárez, Tel. 51021203